

Maëlig Georgelin, jeune chef pâtissier breton, sera le coach de Gilbert Montagné dans la 4e édition du « Meilleur Pâtissier Chefs & Célébrités », ce mercredi soir sur M6 (*). À 35 ans, à la tête de quatre établissements dans le Morbihan, le Lorientais se prend au jeu avec aisance et décontraction. Une nouvelle vocation ?

« Sois serein, sois tranquille, tu vas super bien gérer mon Gilou », dit Maëlig Georgelin à Gilbert Montagné, en le serrant dans ses bras. Pour la première épreuve, le duo doit revisiter une tarte aux fraises, le dessert d'enfance préféré de Cyril Lignac. Le chef a 15 minutes pour aider son élève à élaborer la recette, à lancer les préparations. Puis les célébrités doivent se débrouiller seules. Aux côtés de Gilbert Montagné, la championne Laure Manaudou, l'ex-Miss France Alexandra Rosenfeld, l'animatrice Christine Bravo ou le footballeur Djibril Cissé jouent de la spatule. Ganache, fraise des bois, chantilly mascarpone sur un crumble aux dragées... Les deux hommes ne reculent devant aucune créativité. « On va faire une pâtisserie rock'n roll », se réjouit le jeune chef breton en se frottant les mains. « C'est un winner », dit de lui Gilbert Montagné.

Viser l'excellence

Et c'est vrai que le Lorientais n'a pas perdu de temps. Élevé par un père ingénieur et une mère éducatrice spécialisée, il n'a pas de modèle familial dans les métiers de bouche. « Mais mes parents me racontaient que dès que j'allais quelque part, je fouillais dans les placards et je sortais toutes les casseroles ! Dès 18 mois, chez ma grand-mère, on a des photos de moi au milieu des ustensiles de cuisine », se remémore le chef pâtissier.

La consigne était simple. « Fais ce que tu veux mais vise l'excellence, le top, et fais tes classes chez l'un des Meilleurs Ouvriers de France ». Il décroche donc son premier stage chez le chocolatier Georges Larnicol à Quimper. « Une référence », souligne Maëlig Georgelin. Puis, il s'envole pour Saint-Barth, Quiberon, Reims, Genève, Courchevel, La Corse, Londres et Locguénolé, près de Lorient.

On s'éclate

Il s'inspire de son prénom, Maëlig, « Petit Prince » en breton, pour baptiser sa [première pâtisserie](#) en 2009 à Étél (Morbihan). Pour l'épauler, il appelle sa sœur, Émeline, ancienne maître nageuse, à ses côtés. « On s'éclate, on n'a pas eu un seul sujet d'engueulade en dix ans », s'enthousiasme-t-il. Baud, Carnac et Auray viennent compléter la liste de ses boutiques, employant en tout 25 personnes. Un beau défi.

Chouchou de Mercotte

C'est lors d'un concours de bûches de Noël qu'il rencontre Mercotte. Elle élit son gâteau « Bûche chouchou » deux années de suite. Ils sympathisent et la blogueuse souffle son nom à M6. D'abord dans « Les rois du gâteau », déjà avec Cyril Lignac, puis [jury dans « Le Meilleur Pâtissier »](#), avant cette nouvelle aventure aux côtés d'une célébrité. Durant deux soirées, ils devront réinventer un cheese-cake, revisiter un gâteau d'enfance, rendre hommage à un héros... Pour Maëlig Georgelin et Gilbert Montagné, ce sera Whitney Houston. À la clé ? Les stars concourent pour une coupe, mais surtout, pour faire gagner de l'argent à une association, des Petits Frères des Pauvres à [Ryan Rett FoxG1, soutenue par le chanteur](#). Une structure lorientaise créée par les parents de Ryan, 7 ans, atteint d'une maladie génétique extrêmement rare, qui touche moins de 300 personnes dans le monde.

Les gâteaux du chanteur à Étel

Pour le moment, Maëlig Georgelin n'a que ses pâtisseries en tête. Il veut faire rayonner la cuisine française dans le monde à travers le cercle très fermé des Relais Desserts qui réunit les plus grands pâtissiers de France, comme Pierre Hermé ou Christophe Roussel. « On parle de tout avec eux : réussir un glaçage, motiver son personnel, et surtout, il n'y a pas de secrets, chaque pâtissier donne toutes ses recettes ! » Il va proposer les gâteaux de Gilbert Montagné pendant un mois dans ses boutiques. Ce travailleur acharné a aussi le contact facile et se révèle très à l'aise à l'écran. Peut-être bientôt une nouvelle corde à son arc ? L'étoffe, en tout cas, d'un Cyril Lignac !

(*) « [Le Meilleur Pâtissier – Chefs & Célébrités](#) » ce mercredi 16 janvier à 21 h sur M6

Claire Steinlen

[LIRE L'ARTICLE](#)